



Teilnahmegebühr und Anmeldung

Die Teilnahmegebühr für den graubünden Markentag 2019 beträgt CHF 380.–. Partner und Lizenznehmer der Marke erhalten je zwei freie Eintritte und können weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum Vorzugspreis von CHF 190.– einbuchen.

In der Teilnahmegebühr inbegriffen sind

- Veranstaltungsprogramm mit führenden Vertretern aus Gastronomie, Forschung, Tourismus und Politik
- Genuss-Pairings in fünf Variationen, alle Getränke inbegriffen
- Dokumentation, Zugang zu Präsentationen
- Netzwerkplattform, branchenübergreifender Austausch mit spannenden Teilnehmerinnen und Teilnehmern

Sichern Sie sich Ihren Eintritt bis spätestens **Freitag, 22. November 2019** online unter www.graubuenden.ch/markentag

Tagungsort

Bündner Arena

Italienische Strasse 128, 7408 Cazis

Anreise

Ab Chur und Thusis gibt es regelmässige **ÖV-Verbindungen** direkt bis zur Bündner Arena (Haltestelle Cazis, Bündner Arena).

Auf dem Areal der Bündner Arena stehen **Parkplätze** in genügender Zahl zur Verfügung.

Veranstaltungspartner



ALLEGRA | PASSUGGER



graubündenWEIN | graubündenVIVA

graubünden Markentag



Brutal lokal
Regionalität als Standortvorteil

Jetzt registrieren:
graubuenden.ch/markentag

Einladung zum graubünden Markentag 2019

Donnerstag, 5. Dezember 2019; Bündner Arena, Cazis

Im Fokus

- Inspiration und Einleitung mit Food-Trendforscherin und Autorin Hanni Rützler
- Genuss pur: Kulinarik-Pairings mit spannenden Koch- und Produzententeams
- Keynote-Referat mit Joxe Mari Aizega, General Manager des Basque Culinary Center
- Kompromisslos gut: Das Universum der Naturköchin Rebecca Clopath
- Podiumsdiskussion mit Christof Dietler, Adrian Hirt, Kaspar Howald und Claudia Züllig
- Update Marke graubünden: NaturMetropole umgesetzt
- Marke als Standort-Instrument: Regierungsrat Marcus Caduff im Gespräch

graubünden

Klimawandel, Nachhaltigkeit, Innovation, Regionalität – ein paar Schlagworte der Stunde, die Individuen, Gemeinden, Regionen und Staaten rund um den Globus in gleichem Mass beschäftigen. Die Marke graubünden befasst sich im Rahmen ihrer Ausrichtung als «NaturMetropole der Alpen» quasi von Amtes wegen mit Fragestellungen zu diesen Schlagworten.

In der NaturMetropole sind diese Fragen im Themenfeld «Brutal Lokal» verortet. Neben einem Update zum Stand der Markenentwicklung in weiteren Themenfeldern steht am Markentag 2019 «Brutal Lokal» im Fokus. Spannende Referentinnen, Referenten und Podiumsgäste liefern dabei Ansätze und Denkanstösse, wie sich einzelne Betriebe, Destinationen und sogar ganze Regionen über kompromisslose Regionalität bei Genuss und Kulinarik langfristige Wettbewerbs- und Standortvorteile verschaffen können.

Die Veranstaltung richtet sich an Vertreterinnen und Vertreter aus Ernährungswirtschaft, Tourismus, Kommunikation, Wirtschaft, Politik, Kultur und Gesellschaft – kurz: an Alle, die Graubünden mit vereinten Kräften voranbringen möchten.

Melden Sie sich jetzt hier an: www.graubuenden.ch/markentag

Keynotes und Inspiration



Hanni Rützler
Food-Trendforscherin,
Autorin FOODREPORT



Joxe Mari Aizega
General Manager
Basque Culinary Center



Rebecca Clopath
Co-Inhaberin
Biohof Taratsch

Genuss-Pairings

Genuss ist Programm
Als wesentlicher Programmpunkt des diesjährigen Markentags wird das Thema «Brutal Lokal» genussvoll und authentisch für alle Sinne zelebriert.

5 Teams – 5 Gerichte
Für die von Bergbeizer Tom Solèr koordinierte Verpflegung (Programmpunkte «Genuss hoch4» und «Genuss hoch5 – Süsse Verabschiedung») zeichnen 5 Teams mit Produzentinnen und Produzenten sowie Köchinnen und Köchen aus den fünf Erlebnisregionen von graubündenVIVA mit ebensovielen überraschenden Gerichten verantwortlich.

Bun appetit!

Gastgeber/in und Schirmherrschaft



Francisca Obrecht
Präsidentin
graubünden Markenrat



Gieri Spescha
Geschäftsführer
Marke graubünden



Marcus Caduff
Regierungsrat
Kanton Graubünden

Der graubünden Markentag 2019 wartet mit einem reichhaltigen Programm für Kopf, Herz und Gaumen auf. Für den vollen Genuss lohnt sich ein rechtzeitiges Eintreffen am Tagungsort Bündner Arena.

12.00 – 13.15	Akkreditierung und Einstimmung – riechen, sehen, hören, schmecken, tasten	Warm up Bündner Arena und Tom Solèr
13.15 – 13.25	Eröffnung graubünden Markentag 2019	Francisca Obrecht
13.25 – 14.00	Keynote: Future Food Focus – wenn aus regional «Brutal Lokal» wird	Hanni Rützler
14.00 – 14.15	Standort stärken mit der Marke graubünden: Der Auftraggeber im Gespräch	Marcus Caduff befragt von Gieri Spescha
14.15 – 14.35	Update Marke: NaturMetropole umgesetzt	Gieri Spescha
14.35 – 14.50	Inspiration: Brutal Lokal, kompromisslos anders. Eine Naturköchin gibt Einblick	Rebecca Clopath
14.50 – 15.50	Genuss hoch4: vier Food-Stationen, vier Gastgeber-Paare, vier Gerichte – Pairings aus den graubündenVIVA Erlebnisregionen	Pause und Verköstigung mit dem echten Bündner Geschmack
15.50 – 16.20	Keynote: Kulinarik als Standortvorteil – Das Baskenland positioniert sich erfolgreich über den Genuss	Joxe Mari Aizega, General Manager des Basque Culinary Center
16.20 – 16.50	Podium: Brutal Lokal handeln – Wunsch und Realität (Moderation Hanni Rützler)	Gäste: Christof Dietler, Adrian Hirt, Kaspar Howald, Claudia Züllig
16.50 – 17.10	Carte Blanche: graubündenVIVA – Genuss aus den Bergen	Philipp Bühler, Andreas Bärtsch
17.10 – 17.30	Wrap up und Genuss hoch5 – «Süsse Verabschiedung»	Francisca Obrecht, Pairing

Podium



Claudia Züllig
Gastgeberin &
KulturMacherin



Adrian Hirt
AlpenHirt &
Ernährungs-Coach



Christof Dietler
Agronom ETH, Geschäftsführer Agrarallianz (Mandat)



Kaspar Howald
Direktor Valposchiavo
Turismo